Утверждаю

Первый проректор

доцент _____ Яппольский В.В.

"31" 08 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль/специализация:Технология и организация ресторанного сервиса

Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5 лет
Квалификация: Бакалавр
Год начала подготовки: 2016 и последующие

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (пк)

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	Объем работы: в зачетных единицах	Объем работы: в часах: Всего	В контактной форме	в т. ч. аудиторная: Лекции	Лабор. работы	Практики, семинары	в том числе, в активных формах	Аттестация	Консультации*	Самостоятельная работа	Виды самостоятельной работы: Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчётно-графические задания (работы), рефераты	Контрольные работы	Экзамены	Зачеты	1 курс: 1 семестр	1 курс: 2 семестр	2 курс: 3 семестр	2 курс: 4 семестр	3 курс: 5 семестр	3 курс: 6 семестр	4 курс: 7 семестр	4 курс: 8 семестр	5 курс: 9 семестр	5 курс: 10 семестр	6 курс: 11 семестр	Кафедра, ведущая дисциплину
																			Число недель теоретического обучения в семестре											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Б1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

1	Иностранный язык	Б1.1	11	396	89	8		38	12	8	35	307					4	1 2 3	4 10 6 2 72	2 14 12 3 108	2 16 14 3 108	6 6 3 108								ИЯ
2	История	Б1.2	3	108	24	6		6	4	2	10	84				1	1		4 2 12 6 3 108											ИиП
3	Философия	Б1.3	3	108	26	8		6	4	2	10	82				4		Д4			2 2	6 12 6 3 108								Философии
4	Правоведение	Б1.4	3	108	22	4		6	4	2	10	86				2		Д2	2 2	2 8 6 3 108										Правоведения
5	Основы экономических знаний	Б1.5	3	108	23	6		6	4	2	9	85				5		5				2 2	4 10 6 3 108							ЭТПЭ
6	Информатика	Б1.6	10	360	72	12	24		16	4	32	288				1 2	2	Д1	4 4 20 12 5 180	4 16 12 5 180										ТОПП
7	Математика	Б1.7	10	360	82	16		24	24	4	38	278				2 3	2 3		2 2	6 2 20 12 6 216	6 18 12 4 144									АиМЛ
8	Физика	Б1.8	7	252	57	12	16		4	4	25	195				1 2	1 2		4 4 16 8 4 144	4 12 8 3 108										ОФ
9	Неорганическая химия	Б1.9	3	108	34	6	8		4	2	18	74				2	2		2 2	4 12 8 3 108										ХХТ
10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.10	3	108	25	6	8		4	2	9	83				3		3		2 2	4 12 8 3 108									ХХТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
11	Органическая химия и основы биохимии	Б1.11	6	216	54	14	16		8	4	20	162				3 4	4	ДЗ		2 2	6 2 16 8 *4 144*	4 12 8 *2 72*								ХХТ
12	Физическая и коллоидная химия	Б1.12	5	180	38	8	12		4	2	16	142				4	4				2 2	6 18 12 *5 180*								ХХТ
13	Товароведение продовольственных товаров	Б1.13	5	180	44	10	16		16	2	16	136				5	5					2 2	8 24 16 *5 180*							ТОПП
14	Безопасность жизнедеятельности	Б1.14	3	108	20	4		4	2	2	10	88				3		3		2 2	2 6 4 *3 108*									БТ
15	Введение в направление	Б1.15	3	108	18	2		4	2	2	10	90						1	2 6 4 *3 108*											библиотека ТОПП
16	Технология продукции общественного питания	Б1.16	4	144	35	8	8	4	4	2	13	109				6	6						2 2	6 18 8 4 *4 144*							ТОПП
17	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.17	6	216	49	8	16	4	6	2	19	167		7			7							2 2	6 26 16 4 *6 216*						ТОПП
18	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	Б1.18	6	216	36	6	8		4	2	20	180		9			9								2 2	4 12 8 *6 216*				ТОПП
19	Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Б1.19	4	144	30	6	8		4	2	14	114				8	8								2 2	4 12 8 *4 144*				ПТМ
20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Б1.20	5	180	40	10		12	12	2	16	140				9	9									2 2	6 2 20 12 *5 180*			ТОПП
21	Экономика предприятий общественного питания	Б1.21	4	144	30	6		8	4	2	14	114				7	7							2 2	4 12 8 *4 144*					ТОПП
22	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.22	6	216	38	6		8	4	2	22	178	10				10										2 2	4 12 8 *6 216*		ТОПП
23	Основы личностной и коммуникативной культуры	Б1.23	3	108	24	4		8	4	2	10	84				1		1	4 12 8 *3 108*											ИиП РЯз
23.1	Культура научной и деловой речи	Б1.23.1																												РЯз
23.2	Культура и личность	Б1.23.2																												ИиП
24	Психология и технологии социального взаимодействия	Б1.24	3	108	26	4		8	4	2	12	82				3		3		4 4	8 8 *3 108*									ПиП СРСА
24.1	Организационная психология	Б1.24.1																												ПиП
24.2	Социальные технологии	Б1.24.2																												СРСА

Вариативная часть

25	Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В1.25	4	144	35	8	12		12	2	13	109				6	6						2 2	6 18 12 *4 144*						ХХТ
26	Графическое моделирование	Б1.В1.26	3	108	20	2		6	4	2	10	88				1		Д1	2 8 6 *3 108*											ИГ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
27	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Б1.В1.27	4	144	26	4		6	4	2	14	118				3	3			2 2	2 8 6 4 144									ТОПП
28	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В1.28	5	180	33	6		8	6	2	17	147				4	4				2 2	4 12 8 5 180								ТОПП
29	Основы здорового питания	Б1.В1.29	4	144	28	6		8	6	2	12	116				6		Д6					2 2	4 12 8 4 144						ТОПП
30	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания	Б1.В1.30	5	180	35	8	8		6	2	17	145				5	5					2 2	6 14 8 5 180							ТОПП
31	Основы кулинарии	Б1.В1.31	3	108	25	6	8		4	2	9	83						5				2 2	4 12 8 3 108							ТОПП
32	Кулинарный дизайн	Б1.В1.32	4	144	30	2	12		4	2	14	114				6	6						2 2	12 12 4 144						ТОПП
33	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Б1.В1.33	4	144	31	6		10	6	2	13	113				6	6						2 2	4 14 10 4 144						ТОПП
34	Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Б1.В1.34	4	144	27	6	6		4	2	13	117				7		Д7						2 2	4 10 6 4 144						ТОПП
35	Технология производства продукции функционального назначения	Б1.В1.35	3	108	26	6	8		4	2	10	82				8	8								2 2	4 12 8 3 108					ТОПП
36	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания	Б1.В1.36	4	144	30	6	8		4	2	14	114				7	7							2 2	4 12 8 4 144						ПТМ
37	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	Б1.В1.37	3	108	25	2	12		8	2	9	83				9		9								2 2	12 12 3 108				ТОПП
38	Индустриальное производство в общественном питании	Б1.В1.38	4	144	30	6		8	6	2	14	114				9	9									2 2	4 12 8 4 144				ТОПП
39	Маркетинг в общественном питании	Б1.В1.39	3	108	26	6		8	6	2	10	82				8	8								2 2	4 12 8 3 108					ТОПП

Вариативная часть (дисциплины по выбору)

40.1	Кухня народов мира	Б1.В2.40.1	4	144	28	6	8		4	2	12	116				8		Д8							2 2	4 12 8 4 144				ТОПП
40.2	Национальные кухни народов России	Б1.В2.40.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

41.1	Питание как часть национальной культуры народов	Б1.В2.41.1	4	144	25	4		6	4	2	13	119				4		Д4			2 2	2 8 6 4 144								ТОПП
41.2	История отечественной и зарубежной ресторации	Б1.В2.41.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

42.1	Социальное питание	Б1.В2.42.1	3	108	22	4		6	4	2	10	86				9		9								2 2	2 8 6 3 108			ТОПП
42.2	Ресторанный бизнес	Б1.В2.42.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
43.1	Менеджмент предприятий питания	Б1.В2.43.1	3	108	20	2		6	8	2	10	88				8		8							2 2	6 6 3 108				ТОПП
43.2	Бухгалтерский учет	Б1.В2.43.2																												АУФ

По выбору 1 из 2

44.1	Основы научной работы	Б1.В2.44.1	4	144	28	6	8		6	2	12	116				6		Д6					2 2	4 12 8 4 144						ТОПП
44.2	Экология продуктов питания	Б1.В2.44.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

45.1	Деловой протокол и этикет	Б1.В2.45.1	3	108	25	6		8	10	2	9	83						8							2 2	4 12 8 3 108				ТОПП
45.2	Корпоративная этика	Б1.В2.45.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

46.1	Холодильная технология	Б1.В2.46.1	2	72	23	4	8		4	2	9	49				5		Д5				2 2	2 10 8 2 72							ТТФ
46.2	Рациональное использование ресурсов	Б1.В2.46.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

47.1	Автоматизированные системы управления производством	Б1.В2.47.1	3	108	23	4		8	6	2	9	85				9		9								2 2	2 10 8 3 108			ТОПП
47.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	Б1.В2.47.2																												ТОПП

По выбору 1 из 2

Многосеместровые модули

48	Физическая культура и спорт	Б1.48	2	400	32			20	20		12	368						1 2 3 4 5 6 7 8	4 4 1 72	4 4 1 72	2 2 72	2 2 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12				ФВ

Базовая часть модуля "Физическая культура и спорт"

48.1	Физическая культура	Б1.48.1	2	72	6			4	4		2								2 2 1 36	2 2 1 36										ФВ

Вариативная часть модуля "Физическая культура и спорт"

48.2	Прикладная физическая культура (аэробика) Прикладная физическая культура (атлетизм) Прикладная физическая культура (гимнастика) Прикладная физическая культура (единоборства) Прикладная физическая культура (легкая атлетика) Прикладная физическая культура (плавание) Прикладная физическая культура (спортивные игры)	Б1.В1.48.2		328	26			16	16		10								2 2 36	2 2 36	2 2 72	2 2 72	2 2 28	2 2 36	2 2 36	2 2 12				ФВ

По выбору 1 из 7 в семестр

Б2. Практики

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Вариативная часть. Учебная практика																														
49	Учебная практика: ознакомительная практика	Б2.В1.49	2	72	2					2		70						4				2 72								ТОПП
50	Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Б2.В1.50	6	216	2					2		214						Д5					6 216							ТОПП
Вариативная часть. Производственная практика																														
51	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.51	6	216	2					2		214						Д7							6 216					ТОПП
52	Производственная практика: технологическая практика	Б2.В1.52	4	144	2					2		142						Д8								4 144				ТОПП
53	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Б2.В1.53	9	324	2					2		322						Д10										9 324		ТОПП
Б3. Государственная итоговая аттестация																														
Базовая часть																														
54	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б3.54	3	108								108					Г											3 108		ТОПП
55	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б3.55	6	216								216																6 216		ТОПП
Факультативные дисциплины																														
56	Коммуникационная культура Интернета	Ф.В1.56	3	108	22	4		6	6	2	10	86				4		4			2 2	2 8 6 3 108								Филологии
57	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Ф.В1.57	3	108	22	4		6	6	2	10	86				5		5				2 2	2 8 6 3 108							ТОПП
58	Проектная деятельность	Ф.В1.58	6	216	24	6		6		6	6	192						5 6 7				2 2	2 4 2 2 72	2 4 2 2 72	2 2 2 72					ТОПП

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Лекции | Лаб. раб.
Сумма час.
Практики
З.Е. | Часов всего

Обозначения курсовых проектов:
n - по дисциплине в *n*-ом семестре
К*n* - комплексный (междисциплинарный) в *n*-ом семестре
М*n* - межфакультетский в *n*-ом семестре

*- указан суммарный планируемый объем консультаций по всем видам учебной работы в расчете на одну учебную группу. Фактический объем консультаций определяется на основе действующих в университете норм учебной нагрузки в расчете на одного обучающегося.

Примечание: ЗФ-613

Обозначения зачетов и экзаменов:
n - зачет или экзамен в *n*-ом семестре
Д*n* - дифференцированный зачет в *n*-ом семестре
Г - государственный экзамен

Часов всего: 8968 **Часов аудиторных** 788 **Кол-во часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 (от общего кол-ва аудиторных занятий по Блоку 1) - % 37,6**

		Семестр											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кредитов	**240**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**		
Аудиторных часов в семестр (для ЗО)		**94**	**98**	**96**	**92**	**96**	**100**	**76**	**80**	**76**	**12**		
Экзаменов	**28**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**3**	**3**	**3**	**1**		
Зачетов	**31**	**5**	**2**	**5**	**3**	**4**	**2**	**2**	**4**	**3**	**1**		
Курсовых проектов	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**		
Курсовых работ	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**		
Расчетно-графические задания (работы), рефераты	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		
Контрольных работ	**46**	**5**	**5**	**6**	**6**	**5**	**6**	**3**	**5**	**5**	**0**		

Структура программы

Наименование элемента программы	Объем (в з.е.)
Блок 1. Дисциплины (модули)	204
Базовая часть	121
Вариативная часть	83
в том числе по выбору	26
Блок 2. Практики	27
Вариативная часть	27
Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9
Базовая часть	9
Объем программы	240

Ответственный за образовательную программу _____ Рождественская Л. Н.
Декан факультета бизнеса _____ Аманжолова Б. А.
Директор института дистанционного обучения _____ Рояк М. Э.
Заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств _____ Рождественская Л. Н.

Образовательная программа утверждена ученым советом факультета бизнеса, протокол №6 от 31.08.2020